**Банкет (Новый год)**

**Холодные закуски**

Овощная палитра (помидоры, огурцы, перец сладкий, зелень) 25/25/25/5

Нежнеший паштет из куриной печени на тостах (брускеты) 50/25

Празничная закуска из шампиньонов на тостах (брускеты) 50/25

Рулетики из свежего огурца с творожно-сметанной массой 1/50

Мясное ассорти (буженина, рулет из мяса птиц, язык говяжий отварной, горчица зернистая, хрен) 25/25/25/10/10

Сырное плато (маасдам, пармезан, сербская брынза, орехи грецкие, мед, виноград) 30/30/30/20/20/5

Филе форели слабосоленое с маслом и лимоном 100/5/30

Разносолы (огурцы, помидоры соленые, капуста квашенная, грибы маринованные, заправленные душистым маслом) 25/25/25/25/10

Закуска к рюмке (сало соленое с чесночными гренками) 50/50

**Салаты**

"Оливье" с телячьим языком 1/100

Сельдь под шубой 1/100

**Горячая закуска**

Кокот из курицы и шампиньонов в сметанном соусе, подается в ржаной булочке 100/50

**Горячее (на выбор)**

Запеченный свиной бок в медовом маринаде под клюквенным соусом, подается с картофелем, запеченным 150/10/100

или

Филе судака под соусом "Берблан", подается с капустой брокколи и картофельными крокетами 150/10/50/50

**ВНИМАНИЕ! ВЫБОР ГОРЯЧЕГО БЛЮДА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРИ БРОНИРОВАНИИ!**

**Фрукты и выпечка**

Фруктовая ваза (мандарины, виноград) 200/100

Ярмарка сладостей (пирожные из бисквита с кремом) 40/40/40

Хлебная корзина (багет пшеничный, багет ржаной 50/40

**Напитки**

Морс клюквенный 400мл.

Вода минеральная 0,5

Шампанское - 0,375

Водка - 0,250

Вино сухое (красное или белое) - 0,375